ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare ordinaria 9 luglio 1887.

Presenti i signori: d'Arcano, Bearzi, Caratti, Facini, F. Mangilli (presidente), Mantica, Morgante, Di Prampero, Zambelli, Pecile D. (presidente del Comizio agrario di Spilimbergo), F. Viglietto (segretario).

Scusarono la loro assenza i signori: Biasutti, Billia, Braida, De Girolami, Nallino.

Il presidente informa che hanno regolarmente domandato di venir inscritti nella nostra Associazione

Cosattini Ettore perito di Udine
Comune di Castions di Strada
„ di Varmo

Il Consiglio ne accetta la inscrizione fra i soci.

Avverte pure il presidente che la presidenza non credette opportuno tenere consiglio il primo sabbato di giugno perchè non vi erano argomenti urgenti da trattare e perchè sapeva che in quell'epoca i signori consiglieri erano molto occupati nelle varie faccende di campagna.

All' oggetto secondo (Disposizioni per una gita di proprietari e di castaldi per visitare alcune fra le aziende agricole meglio ordinate del Veneto), il presidente dice che visto il buon esito che ebbero le gite di castaldi e proprietari fatte negli anni decorsi, avrebbe pensato di sottoporre al consiglio un suo progetto per una gita fuori provincia e precisamente sul Vicentino. In quella provincia vi sono aziende degnissime di esser vedute non solo per la coltura della vite, che fu l'obbiettivo delle nostre gite nel 1885 e del 1886, ma per molte altre colture e pratiche agricole che molto possono interessare i nostri agricoltori.

Di più quest'anno si terrà a Vicenza una esposizione di piccole industrie anche campestri, che non sarà certo inutile sia visitata dai proprietari e dai castaldi. Le linee principali del progetto sono queste:

Epoca della gita: o gli ultimi di agosto od i primi di settembre

Durata della gita: tre giorni

Persone che possono parteciparvi: soci o castaldi dei soci. I fondi a questo scopo sono già stati precedentemente votati dal consiglio, ora non sarebbe da pensare altro che ai vantaggi che l'Associazione potrebbe fare ai partecipanti alla gita; sua opinione sarebbe che ad un numero limitato (15 o 20 p. e.) di agenti o castaldi dei soci, si pagasse il viaggio e l'alloggio: se concorressero molti, si potrebbe estrarli a sorte. Per i proprietari, crede non occorra altro che sostenere le spese generali, quali quelle derivanti dalla direzione della gita, carrozze per trasporto da un luogo all'altro nelle varie aziende ecc. Egli dice questo tanto per iniziare la discussione, pronto a seguire qualsiasi altra proposta che offra modo di tradurre in atto la gita.

Caratti domanda quanto si era speso negli scorsi anni per lo stesso scopo.

Il presidente informa che nel 1885 e nel 1886, oltre le gite, si tenne un corso di conferenze ai castaldi in parte al r. Istituto tecnico di Udine, in parte presso il Podere di istruzione del r. Istituto tecnico e della r. Stazione agraria: in complesso si sono spese in ciascuno dei due anni poco meno di 350 lire. Seguendo le idee che aveva sovraesposte si verrebbe quest'anno a spendere circa lire 500.

Caratti, mentre riconosce il grande vantaggio delle visite sopraluogo nei tenimenti meglio ordinati, sarebbe perplesso per la spesa: si fa la domanda se la somma occorrente non potrebbe forse venir meglio impiegata in qualche altro scopo; è dubbioso se possa meglio giovare una escursione od un corso di conferenze teorico-pratiche da farsi quì.

Morgante trova assai utile il divisamento di tale gita, anche confrontandola colla utilità che si può avere da conferenze, giacchè quando si visitano poderi che presentano in atto delle pratiche imitabili pel nostro Friuli, crede che l'esempio e le considerazioni che ciascuno potrà fare vedendo in pratica ciò che si consiglia teoricamente, sieno già una conferenza della più alta efficacia. Solo ritiene che il periodo di tre giorni, (compreso il viaggio di andata e di ritorno) sia troppo breve. Egli si ricorda di aver visitato qualche azienda importante del vicentino, ma sa che per vederne una sola,

e molto superficialmente, ci ha impiegato una intera giornata. Vorrebbe che in qualunque modo si volesse altrimenti disporre, si avesse presente di non fare le cose troppo in fretta, chè altrimenti sarebbe ben minore il vantaggio che se ne caverebbe.

Mantica approva l'idea della gita, ma trova che essa, più che giovare ai castaldi, dovrebbe aver di mira di persuadere i proprietari: se anche un castaldo vede delle cose imitabili, non può tradurle in atto se il suo principale non è convinto. Perciò egli propone che si indìca la escursione a tutti senza distinzione, purchè sieno soci o rappresentanti di soci, che l'associazione sostenga solo le spese di ordine generale, compreso, se si crede, i viaggi da un tenimento all' altro. Del resto se un proprietario è convinto che un suo dipendente profitterà di tale escursione, certamente troverà di sua convenienza a sostenere la piccola spesa di viaggio e di vitto per così pochi giorni.

Così con una spesa forse minore di quella indicata, si potrà ottenere un effetto maggiore, perchè più esteso ad un maggior numero di persone e si potrà, senza rilevante aggravio, far in modo che l'assenza sia di più lunga durata.

Facini trova pure lodevole l'idea delle escursioni fuori provincia per conoscere come si comportano gli agricoltori di altri luoghi, non solo riguardo alla viticoltura, ma anche riguardo alle altre industrie agricole, anzi sa di aver in altra occasione egli pure raccomandato alla presidenza di studiare la possibilità di attuarle. Però si trova d'accordo col conte Mantica sulla convenienza di limitare la spesa escludendo la gratuità del viaggio in ferrovia pei castaldi. Vorrebbe anzi che si evitasse nell' indire la gita, la parola *castaldi*, giacchè noi abbiamo fra i soci dei comuni o corpi morali i quali, pur non avendo castaldi, devono aver diritto di presentare alla gita qualche loro dipendente o rappresentante. Del resto si associa alla proposta del conte Mantica.

Pecile D. osserva come anche nelle gite degli anni decorsi il numero dei castaldi non era grande, anzi preponderava quello dei proprietari, il che dimostrebbe che i soci sono convinti della utilità che possono ritrarre da simili escursioni. Per questo, e perchè le cose si possano fare con minor fretta ed anche con minor dispendio, conviene nella proposta del conte Mantica.

Il consiglio approva la proposta del conte Mantica così concepita: la presidenza dell'Associazione è autorizzata ad organizzare una escursione agricola nel vicentino chiamando a parteciparvi i soci ed i loro rappresentanti, sostenendo le spese di ordine generale: sarà incarico della stessa presidenza lo stabilire l'epoca, la durata e l'itinerario della escursione.

Facini quantunque chiusa la trattazione di quanto era indicato nell' ordine del giorno, vorrebbe esporre una sua idea. Egli sa che l' amministrazione dei telegrafi lamenta la scarsezza e l' alto prezzo dei pali di castagno per sostenere i fili delle linee telegrafiche.

Anche l' amministrazione ferroviaria deve ogni anno far incetta in paesi lontani e pagare più largamente le traversine per le rotaie. Specialmente per il primo scopo, potrebbero assai bene servire i pali di robinia che vengono con maggiore facilità di quelli di castagno dappertutto, non solo, ma in pochi anni raggiungono la richiesta dimensione. Crede non sarebbe male che l' Associazione facesse noto agli agricoltori questo stato di cose e magari promovesse con incoraggiamenti la coltura razionale della robinia.

Pecile D. si dichiara molto contrario alla coltura della robinia, narra che nello stabile di S. Giorgio la robinia piantata quà e la nelle vicinanze dei campi ha invaso talmente e le piantagioni di gelsi e quelle delle viti da danneggiare moltissimo: sua cura attuale è anzi quella di distruggere robininie per diminuirne, per quanto può, questa soverchia invadenza.

Mangilli (presidente) è dello stesso parere del prof. Pecile: nei suoi stabili ha avuto molto a lagnarsi per la soverchia estensione che spontaneamente vanno prendendo piantagioni limitate di robinia nei luoghi fertili; in quelli poco adatti alle altre colture anche la robinia vegeta malissimo. Dove trovasi in terreno fertile invade i campi ed i boschi vicini e si sostituisce ad altre più proficue colture, dove il terreno è magro, non rende.

Facini spiega il suo concetto: egli avrebbe voluto incoraggiare la coltura razionale della robinia, e per questo intenderebbe non sui cigli dei campi e non in qualsiasi altro luogo ove essa avesse a

trovarsi in condizione da riuscire dannosa, ma nei ritagli di spazio ove un'altra coltura non riuscirebbe ugualmente redditiva. Crede che se si usasse per pali da telegrafo, converrebbe impiantare la robinia anche in luoghi ove riescono bene altre essenze boschive, giacchè è forse l'albero che con maggiore prontezza raggiunge uno sviluppo pel quale si può utilizzarlo.

Pecile, conviene in parte con quello che dice il cav. Facini, ma crede che se l'amministrazione dei telegrafi comincierà ad acquistare anche pali di robinia, questo basterà ad eccitare gli agricoltori a coltivare quest'albero senza altri incoraggiamenti che potrebbero riuscire dannosi.

Zambelli domanda alla presidenza se ha preso alcuna disposizione per partecipare alla mostra nazionale di giornali agricoli che si terrà il venturo agosto in Siena nella occasione del Concorso agrario regionale. Crede che anche il *Bullettino*, potrebbe degnamente figurare accanto agli altri periodici agrari del regno, tanto più che conta già 32 anni di vita ed è stato fra i primissimi giornali di agricoltura stampati in Italia.

Il presidente ringrazia il consigliere Zambelli di aver ricordata la cosa, si informerà delle condizioni di concorso e prenderà le disposizioni che si riterranno più opportune.

Dopo ciò la seduta è levata.

F. V.

Esposizione permanente di frutta.

Domenica 3 luglio la giurìa assegnò i seguenti premi:

Filaferro Giov. Batt. di Rivarotta, per ciliegie *Guigne noir de Tartarie*, premio di lire 5.

Coletti Giuseppe di Alnicco, per ciliegie *Guigne imperatrice Eugenie*, premio di lire 5.

Tellini Emilio, per ciliegie *Guignc imperatrice Eugenie*, provenienti da Buttrio, premio di lire 5.

Tellini Emilio, per ciliegie *rosse*, provenienti da Buttrio, menzione onorevole.

Domenica 10 luglio la giurìa assegnò i seguenti premi:

Picco Francesco di Bordano, per ciliegie *grosse nere duracine*, premio di lire 5.

Fiocco Luigi di Attimis, per ciliegie *grosse nere duracine*, premio di lire 5.

Mangilli march. Ferdinando, per ciliegie *duracine*, provenienti da Savorgnano di Torre, premio di lire 5.

Coletti Giuseppe di Alnicco, per *albicocche*, premio di lire 5.

Coletti Giuseppe di Alnicco, per ciliege *ossetti* e di *s. Ermacora,* menzione onorevole.

Domenica 17 corr. venne dispensato dalla giurìa un premio di lire 10 allo Stabilimento agro-orticolo di Udine per pesche *Heineville* e *Amsden precoci* (ambedue queste varietà di pesche si distinguono per resistenza alle intemperie per bontà e precocità di prodotto).

Tutti i frutticoltori che ebbero l'anno scorso dei premi, sono pregati a rimandare anche quest'anno le stesse varietà di frutta già premiate. Solo in questo modo si può dimostrare la costanza nel produrre e la reale bontà di un fruttifero.

L'ESPOSIZIONE PERMANENTE DI FRUTTA

Quando nell'anno trascorso la Commissione per il miglioramento della frutticoltura si rivolse a tutti i sindaci del Friuli per avere un elenco dei principali frutticultori di ogni comune, ben 133 risposte arrivarono all'ufficio dell'Associazione agraria e in tutti quegli elenchi il numero delle persone indicate come cultrici di frutta era di 834.

A questa inchiesta non risposero 46 sindaci, ed è probabile che la maggioranza di questi non lo fecero perchè nel comune da essi rappresentato mancavano persone che dedicassero speciali cure alla coltivazione dei fruttiferi.

Dallo spoglio di questi elenchi il numero dei frutticultori risulta distribuito nei diversi distretti come apparisce nel

quadro seguente in cui sono per paragone indicati anche i frutticoltori che presero parte alla mostra ed il numero dei campioni presentati nel periodo giugno-dicembre 1886.

Distretti	Numero dei frutticoltori friulani		Numero dei campioni inviati alla mostra
	segnati negli elenchi	che presero parte alla mostra	
Ampezzo . .	10	—	—
Cividale . .	92	17	131
Codroipo . .	35	2	8
Gemona . .	24	1	12
Latisana . .	58	6	111
Maniago . .	20	4	16
Moggio. . .	8	—	—
Palmanova.	42	3	3
Pordenone .	65	2	5
Sacile . . .	21	—	—
S. Daniele .	80	2	14
S. Pietro . .	35	5	8
S. Vito . . .	53	1	4
Spilimbergo	93	—	—
Tarcento . .	45	—	—
Tolmezzo. .	31	6	131
Udine . . .	114	30	168
	826	79	611

È notevole la differenza che passa fra il grande numero dei frutticoltori elencati nei cataloghi ed il piccolo numero di quelli che mandarono campioni. A parte la probabile introduzione negli elenchi di persone non veramente esercitanti la frutticoltura.

Questo fatto dimostra che qualche causa si oppose all'attività di parecchie centinaia di persone che col loro concorso avrebbero potuto rendere la Mostra oltre ogni dire ricca e variata. Di più continuando le indagini si vede che fra i 79 espositori ben pochi furono quelli che con tutti i loro mezzi si adoperarono alla buona riuscita di questa impresa. Ecco la statistica della mostra permanente che riguarda il numero degli espositori, il numero dei campioni e la loro provenienza:

Frutticoltori	Comune di provenienza	Numero dei campioni di frutta inviati alla mostra
Filaferro G. B. .	Rivarotta . . .	102
Tellini Emilio . .	Buttrio	61
De Cillia Zaccheo	Treppo carnico	50
Kechler cav. Carlo	Percotto. . . .	34
Di Trento conte cav. Antonio . .	Dolegnano. . .	32
Moro fratelli . .	Carnia.	31
Stabilimento ag.-ortic. di Udine.	Udine	31
Fabris nob. cav. dott. Niccolò . .	Lestizza	28
De Cillia Luigi .	Carnia.	21
Bigozzi Giusto .	Rosazzo	19
Coletti Giuseppe	Alnicco	18
Piussi Pietro . .	Chiasottis . . .	15
Pecile sen. G. L.	Fagagna . . .	14
Genuzio Franc. .	Faedis.	13
Vintani - Politi Chiara	Gemona	12
		481

Oltre a questi, vi fu un espositore che inviò 8 campioni, due che ne inviarono 7 e poi dietro ad essi vengono 61 espositori che quasi tutti si fecero vivi una volta sola inviando o uno o due campioni.

L'esposizione fu quindi, si può dire tenuta in piedi da 15 espositori soltanto con a capo il Filaferro Giov. Batt. che sebbene molto distante da Udine trovò la possibilità di inviare 102 campioni.

Sopra 826 frutticoltori, 79 soli furono attivi; dei 611 campioni, 481 furono inviati da 15 espositori, mentre 61 espositori ne inviarono soli 131; dei 17 distretti appena 4 presero parte un pò attiva alla Mostra, mentre 13, e fra questi alcuni dei più importanti in ordine alla frutticoltura, non furono affatto rappresentati o assai scarsamente: tutto questo vuol dire che i frutticoltori i quali non mandarono alcun campione non compresero o non seppero apprezzare lo scopo che la Commissione per la frutticoltura si era prefisso di raggiungere ed i vantaggi a loro offerti.

I numerosi avvisi, che furono spediti agli 826 frutticoltori, ai comuni, ai comizi agrari dovrebbero aver diffusa abbastanza la notizia dell'Esposizione; i giornali cittadini ed il *Bullettino sociale* ne parlarono continuamente; quindi la questione della notorietà non credo si possa ammettere. La piccola frequenza degli espositori si deve cercare in altre cause.

In generale i possidenti sono molto titubanti quando si tratta di cose nuove. Le loro intenzioni possono essere buonissime, ma prima di decidersi a un passo nuovo bisogna che sieno spinti, o da persone autorevoli, o dall'esempio dei più animosi, o dalla speranza di grandi vantaggi.

I numerosi soci dell'Associazione agraria, sparsi in tutta la provincia ed appartenenti a tutti i ceti, furono senza dubbio le persone autorevoli che seppero assecondare non poco la Commissione in ogni suo intento: l'esempio dei più animosi non mancò di certo, e per il primo anno molto si è già ottenuto, ma ora occorre una più larga cooperazione.

Nelle esposizioni industriali sono i premi o in danaro o in medaglie che rappresentano la forza attrattiva. Queste mostre in generale riescono quasi sempre interessanti per l'entità del premio, e per i vantaggi diretti che l'espositore ricava dalla possibile vendita degli oggetti esposti, dalla réclame che gratuitamente gli vien offerta, ecc.

Qui invece siamo in un caso affatto diverso.

I frutticoltori non vengono chiamati da premi considerevoli, non devono partecipare alla Mostra per scopo di speculazione; ma invece sono invitati a presentare le loro frutta perchè la Commissione possa farne oggetto di studio.

Il piccolo premio, che viene conferito ai campioni meritevoli, si deve riguardare, non come il solo vantaggio da ottenersi, ma come una manifestazione dei pregi di quel frutto e un lieve compenso al frutticoltore per le sue premure.

Questi premi di lire 20, 10, 5 non si offrono all'espositore come ricompensa per la sua bravura nel saper coltivare le piante da frutto; ma con ciò esclusivamente si cerca di qualificare il frutto medesimo, significando che le qualità di mele o di pere ecc., contradistinte con premio, sono da raccomandarsi affinchè vengano diffuse ed apprezzate.

Il frutticoltore che coopera in ispecial modo al buon esito della Mostra in fine dell'anno ha il premio personale ottenendo il diploma di benemerenza o una medaglia.

Ma il vantaggio maggiore promesso agli espositori è l'elenco delle frutta più adatte per la nostra regione e per il commercio, elenco che la Commissione compilerà in fine del triennio.

Questo lavoro, impossibile a farsi dal privato, perchè gli mancherebbero e mezzi e autorità, è la mèta alla quale ogni frutticoltore deve mirare. Inviando campioni alla mostra i possidenti cooperano a questo risultato di estrema necessità per un paese come il nostro, ove la frutticoltura, sebbene esercitata su scala abbastanza larga, non è affatto condotta razionalmente e con un unico indirizzo.

Fa quindi meraviglia come la maggior parte degli espositori che inviarono un campione alla Mostra senza ottenere premio, si sieno per questo solo fatto decisi a non continuare nell'utile opera. Questo fa vedere che ancora non compresero lo scopo dell'esposizione e la responsabilità dei giurati davanti ai frutticoltori.

Ci inoltriamo ora nella più bella stagione per lo studio delle frutta estive, nell'anno trascorso furono raccolte molte utilissime osservazioni, ma occorre che tutti cooperino anche quest'anno a rendere l'Esposizione più attiva e importante.

Anche coloro che furono lo scorso anno premiati non dovrebbero mancare di rispedire quest'anno le stesse varietà affinchè sia chiaramente dimostrata la costanza nella fruttificazione e la permanante bontà di un determinato fruttifero. Solo in questo modo si possono fissare sopra basi certe le frutta più raccomandabili pel Friuli.

Ho scritto colla speranza di attrarre ancor maggiormente l'attenzione sopra una impresa alla cui buona riuscita occorre la solerte e volenterosa cooperazione di tutti i frutticultori friulani, senza dei quali la perizia ed il senno di coloro che stanno a capo di questa Mostra permanente di frutta non potrebbe dare i più ampi ed i più desiderabili risultati.

G. B. Pitotti

SELEZIONE

Siamo all' epoca in cui cominciano le prime raccolte e quindi in momento propizio per decidersi alla scelta dei mezzi per propagare le stesse colture nel venturo anno.

Della scelta che si dovrebbe fare per ottenere un grano di frumento che desse il raccolto più abbondante e più perfetto ho altra volta parlato in queste colonne. E quanti hanno provato a scegliere le migliori spighe, a scartare di esse i grani della punta e quelli della base se ne sono trovati soddisfatissimi. Una selezione accurata è necessario farla anche perchè colla introduzione di molte varietà nuove avvennero delle mescolanze. E sovente si riscontrano nello stesso campo dei frumenti a grani teneri ed a grani semi duri, a spiga rosea ed a spiga bianca, e, quel che è peggio di tutto, a maturanza non contemporanea per modo che all' epoca della mietitura si hanno spighe soverchiamente mature accanto ad altre ancora verdeggianti.

Un danno si ha anche quando tutte le varietà che costituiscono una mescolanza sono pregevoli, pel solo fatto che non possono dare una vegetazione ed un prodotto uniformi ed un' epoca di mietitura contemporanea.

Fra breve verrà la raccolta dei pomi di terra, ed anche questo prodotto che in alcune località assume una notevole importanza, è molto trascurato riguardo alla scelta dei tuberi più convenienti per la propagazione. Basta osservare nel luglio od agosto un campo di patate per vedere come alcune piante sieno già mature, quando ad altre mancano una quindicina di giorni prima di poterle cavare ed altre sieno appena in fioritura.

Quando poi si levano i tuberi, come conseguenza del fatto precedente, se ne trovano alcuni che avendoli lasciati troppo lungamente nel terreno, hanno iniziata una seconda vegetazione, appassendosi ed esaurendosi per causa dell' emissione di nuovi getti e di nuovi talli con tuberi giovanissimi; pochi tuberi sono in buon punto mentre ad altri si leva facilmente la corteccia, tanto sono ancora immaturi.

Nè sole queste sono le differenze che si riscontrano in un raccolto di pomi di terra, chè, anche quando il prodotto si presenta passabilmente uniforme per la maturanza, voi trovate tuberi di varia forma, colore, struttura interna ecc., trovate p. e. dei tuberi piriformi, globosi, di quelli oblunghi, di quelli a tinta rosea, giallognola o bianca, di quelli a corteccia ruvida e di quelli lisci, di quelli che alla cottura si riducono facilmente in farina, e di quelli che si conservano bene in pasta coerente. E tutta questa disformità porta come risultato finale una diminuzione di pregio grandissima, una difficoltà di conservazione e di commercio che non si avrebbe qualora le varietà fossero accuratamente separate.

Anche il granoturco ha bisogno di accurate selezioni se si vuole cavare il massimo effetto utile da questa coltura. Anzi questo cereale, essendo facilissimo ad ibridarsi, richiede maggiori attenzioni se si vuole cavarne un buon risultato dalla sua coltura. Fin dall' agosto il bravo agricoltore dovrebbe osservare il portamento, il modo di fruttificare ecc., dei suoi campi di mais per procedere poi alla scelta di quegli individui meglio adatti alla propagazione.

In tutte le varietà p. e. si trovano dei gambi che maturano un po anticipatamente, alcuni che portano le spighe numerose e grandi, altri che hanno qualità opposte. Ebbene in qualsiasi varietà son preferibili per la propagazione le spighe che sono portate non molto distanti dal suolo, che sono ben nutrite e numerose sullo stesso gambo e che non ritardano la maturanza. Se si aspetta a scegliere le spighe sul granaio non è possibile conoscere queste speciali attitudini, le quali facilmente risaltano osservando quando il prodotto non è ancora maturo.

Ho scritto queste righe per richiamar l'attenzione sopra l' importanza e la necessità che ci sarebbe di scegliere con maggior attenzione di quello che generalmente si faccia i mezzi per propagare alcuni fra i nostri più importanti prodotti.

E certe operazioni di scelta sono così ovvie, così facili ad essere eseguite, così utili nelle loro conseguenze che fa assai

meraviglia non vengano generalmente adottate, Anzi si può dire che fra tutti gli espedienti cui deve ricorrere l'agricoltore per elevare il prodotto dei suoi campi quello che gli costa meno relativamente al vantaggio che gli apporta, è la selezione dei semi e degli altri mezzi che servono a riprodurre i vegetali. Nelle piante avviene presso a poco lo stesso fatto che si verifica molto palesemente negli animali: come da uno stallone ben scelto e da una bella cavalla si ottengono magnifici puledri, così da grani accuratamente scelti si ottengono prodotti superiori in quantità ed in qualità. Sicuro che colla sola selezione non si può aspettarsi una elevazione grandissima nel raccolto, ma sta il fatto, che a parità di altre circostanze la scelta dei semi ci conduce a risultati molto soddisfacenti e molto rimuneratori.

F. VIGLIETTO

CILIEGIE (1)

Bigarreau noir de Tartarie (2) — *(Bigarreau Circassian — Guigne Noire de Tartarie — Guigne Noire de Circassie — Giugne Noire de Russie ecc.).*

Albero a *legno:* molto forte; *rami:* numerosi, allargati, grossi, molto lunghi, rugosi, bruno-giallo-verdastro macchiato di grigio; *gemme:* voluminose, conico-acute, grigie e leggermente staccate dal legno; *foglie:* numerose, di grandezza media, verde-pallido-ovali od ovali-allungate, acuminate, piane o contorte, a margini molto dentati; *picciuolo:* debole, floscio, molto lungo, violaceo; *fiori:* precoci a schiudimento simultaneo.

Fertilità: conveniente.

Cultura: Vegeta nel suo insieme così regolarmente e il vigore è così grande che innestato sul visciolo dà magnifici alberi a pieno vento. Quanto alle forme basse sopra il mazaleppo gli sono convenienti tutte le forme.

Frutto: attaccato generalmente per tre; *grossezza:* media, ma qualche volta un poco più voluminosa; *forma:* a cuore molto ottuso e sovente anche globulare dei più compressi ai poli ed a solco: raramente ben visibile; *peduncolo:* lungo, di media grossezza, piantato in una vasta cavità a punto pistillare piccolo, grigiastro, sensibilmente affossato; *pelle:* unicolore di un rosso così brunastro che alla completa maturità del frutto apparisce veramente tutta nera; *sugo:* abbondante molto zuccherino acidulo, profumato; *polpa:* rosso-granato, dura e qualche poco filamentosa; *nocciuolo:* medio, arrotondato, leggermente appiattito.

Maturazione: verso la metà di giugno, *qualità:* prima.

Delle due asserzioni emesse sopra la provenienza di questa ciliegia così degna di coltura, quella che la dice proveniente sia dalla Tartaria, sia dalla Circassia è la sola che si possa accettare perchè riposa sopra fatti constatati.

In Francia la Bigarreau Noir de Tartarie non fu introdotta che verso il 1825, ma si propagò con una rapidità eccezionale giustificata dalle buone qualità di questo frutto.

(1) Vedi A. LEROY, *Dictionnaire de Pomologie.*

(2) Fu presentato un campione alla Mostra permanente dal signor Filaferro Giov. Batt. di Rivarotta ed ebbe premio di lire 5.

Bigarreau Noir d'Espagne (1) *(Grosse Guigne Noire — Guigne Grosse Schwarze ecc.).*

Albero a *legno* assai forte; *rami:* poco numerosi, molto lunghi, di forza media, rugosi, raggrinzati, bruno-chiaro-giallastro macchiati di grigio-cenere; *gemme:* grosse, ovoidali a punta; *foglie:* poco numerose, molto grandi, verdi-giallastre, ovali allungate, sensibilmente acuminate, piane o contorte profondamente dentate in sega ai margini; *picciuolo:* ben nutrito, di lunghezza media, floscio, alquanto rossastro; *fiori:* precoci o molto precoci a schiudimento simultaneo.

Fertilità: soddisfacente.

Frutto: in forma di cuore ottuso a solco poco profondo: *peduncolo:* molto debole e di lunghezza media piantato in una vasta cavità a punto pistillare più o meno affossato; *epidermide:* più o meno rugosa e di un rosso-granato carico che viene

(1) Presentò un campione di queste ciliegie il signor Tellini Emilio e riportò premio di lire 5.

quasi nero a completa maturazione, molto fina e abbondantemente punteggiata di grigio; *polpa:* molto compatta e color rosso amaranto; *sugo*: sufficiente, rosato, acidulo e zuccherino; *nocciuolo:* molto grosso.

Maturazione: ultimi giorni di giugno; *qualità:* seconda.

Questa ciliegia si ritiene originaria dalla Spagna e figura fra le varietà più antiche, perchè nel 1552 fu descritta dal naturalista Rembert Dodonée morto nel 1585.

Bigarreau Napoléon I (1) — *(Cerise Lauermann, Bigarreau Lauermann, Bigarreau Napoléon, Bigarreau Klake).*

Albero a rami: molto numerosi, leggermente allargantisi, grossi e lunghi, rugosi, rosso-bruno-giallastro.

Gemme: voluminose, rigonfiate, coniche, debolmente staccate dal legno, dalle squame brune, orlate di grigio; *foglie:* poco numerose, grandi o molto grandi, verdi-giallastre, ovali-allungate, acuminate, piane o storte a margini profondamente dentati; *picciuolo:* lungo, ben nutrito, floscio, carminato; *fiori:* precoci a schiudimento simultaneo.

Fertilità: rimarchevole.

Frutto: attaccato il più spesso per due, voluminoso; *forma:* irregolare in cuore od ovoidale, a solco poco definito; *peduncolo:* lungo e grosso, piantato in una cavità vasta e profonda, punto pistillare o nulla o leggermente infossato; *epidermide:* rosso-chiara sopra il lato dell'ombra e rosso più intenso dalla parte esposta al sole; *polpa:* molto compatta e biancastra; *succo:* abbondante, quasi incoloro, dolce dei più profumati e zuccherini; *nocciuolo:* molto piccolo, ovoïde poco convesso.

Maturazione: ultimi giorni di giugno; *qualità*: prima.

Secondo il Botanico Poiteau questa ciliegia fu ottenuta dal signor Parmentier a Enghien (Belgio verso il 1828), invece pare accertato che « la Bigarreau Lauermann d'origine tedesca portava il nome del suo produttore che la ottenne fin dal 1785 mentre invece Parmentier altro non fece che cambiare il nome primitivo in quello di Bigarreau Napoléon Ier poco prima del 1828. » È sotto quest'ultimo nome, generalmente accettato, che adesso si conosce la Bigarreau Lauermann.

G. B. Pitotti.

(1) Alla mostra permanente presentò un campione il sig. Tempo Giovanni di S. Maria la Longa e riportò premio di lire 5.

NOTIZIE DA PODERI ED AZIENDE DELLA PROVINCIA

Relazione sull' andamento dell' azienda rurale annessa all' Istituto (anno agrario 1885-86).

(Continuazione vedi n. 14)

Coltivazioni sperimentali.

Avena.

I buoni risultati ottenuti negli ultimi anni dalla coltivazione dell'avena indussero ad esperimentarne alcune varietà altrove molto accreditate. Venne scelto un appezzamento molto uniforme per qualità di terreno ed uniformemente lavorato e concimato con stallatico (in ragione di quintali 250 per ettaro), fu diviso in sette aiuole di metri quadrati 100 ciascuna. La semina (a spaglio) ebbe luogo il 6 aprile 1886, ed il coprimento dei semi fu eseguito mediante il rastrello.

Lo sviluppo delle singole varietà fu quasi contemporaneo, e pienamente normale, così pure la maturazione, ad eccezione della varietà *Tartaria nera,* la quale ebbe un ritardo di tre giorni. Le varietà coltivate ed i risultati delle coltivazioni sono indicati nel seguente specchietto:

Tabella D. *Coltivazione sperimentale di alcune varietà di avene.*

VARIETÀ	Prodotto per Ettaro – Grano – Etto-litri	Prodotto per Ettaro – Grano – Peso per ettolitro Cg.	Prodotto per Ettaro – Grano – Quintali	Prodotto per Ettaro – Paglia – Quintali	Proporzione in peso fra grano e paglia
1. Saline . .	73.14	42.40	31.01	33.15	1 : 1.07
2. Tartaria.	65.34	39.60	25.87	22.87	1 : 0.88
3. Probstejer	54.72	44.90	24.57	21.18	1 : 0.86
4. Milton. .	54.56	43.50	23.73	19.73	1 : 0.83
5. Nostrana	53.77	42.—	22.58	21.27	1 : 0.94
6. Ligowo .	49.44	43.—	21.26	20.09	1 : 0.95
7. Canadà .	42.41	45.70	19.38	16.07	1 : 0.83

L'avena *delle saline* mantenne anche in questa prova, come in altre simili fatte negli anni precedenti, il primo posto. Vero è che il peso per ettolitro è alquanto inferiore di quello di altre varietà, e che il grano ha un colore giallognolo; ma è vero altrettanto che l'avena *delle saline* sulnostro mercato è completamente commerciabile, al pari di qualunque avena indigena.

L'avena *Tartaria nera*, di maturazione alquanto più tardiva, dà una paglia molto grossa e poco adattata quale aggiunta ai foraggi.

Le altre varietà coltivate diedero prodotti inferiori. Le *Probstejer*, *Milton* e specialmente *Canadà*, si distinsero però non solo per il peso, ma per l'aspetto veramente bello del grano.

Consimili prove si riprenderanno anche nell'anno venturo.

Famiglia colonica.

La famiglia colonica è tutt'ora quella assunta al principio dell'affittanza del Podere per parte del r. Istituto tecnico e retribuita come fu stabilito col contratto del 1880.

In quest'anno la retribuzione ammontò a lire 1361.93, di cui lire 480 in danaro, lire 421.92 generi, lire 280.01 quota bachicoltura, lire 180 abitazione, orto, legna ecc.

I famigli lavorarono giornate 988 $^1/_2$, le donne 167 $^1/_2$; valutando la giornata di queste a lire 0.80, risulta di lire 1.24 il costo medio della giornata di uomo.

Maggiori particolari si possono rilevare dai dettagliati prospetti dell'appendice.

Bestiame.

Bestiame da lovoro.

Col paio di robusti buoi acquistato li 7 maggio 1884 si eseguirono a tempo opportuno tutti i lavori dell'azienda. Questi buoi, che all'epoca d'acquisto pesavano quintali 11.96, ai 10 novembre 1886 raggiunsero il peso di quintali 15.36, cioè aumentarono in media di chilogrammi 11.31 per quintale di peso vivo all'anno. Grazie alla continua perfetta loro buona salute, i buoi lavorarono giornate 328 $^1/_2$, mantenendosi sempre, se non grassi, in quello stato che in linguaggio volgare dicesi *molto bene in carne.*

Come rilevasi dal conto economico del bestiame da lavoro, inserito nel riassunto del mastro, il prezzo medio della giornata da lavoro per bue fu in quest'anno di lire 1.84.

Bestiame da reddito.

Nella stalla del Podere esistevano al principio dell'anno rurale 3 vacche, 2 giovenche e 2 vitelli del peso vivo complessivo di quintali 22.34; nel corso dell'anno fu venduta una giovenca, ed avvennero le seguenti nascite: 1° li 30 dicembre 1885 da una vacca di razza carnica bianco-rossa montata da un toro Simmenthal, un vitello pesante alla nascita chilogrammi 44; 2° li 9 luglio 1886 da un'altra d'incrocio friburghese, una vitella pesante alla nascita chilogrammi 49; 3° li 13 luglio 1886 da una terza di razza carnica (tipo Switto), un vitello pesante alla nascita chilogrammi 44.

Questi tre vitelli giunsero, come d'ordinario, allo slattamento completo a circa sessanta giorni dalla nascita, raggiungendo allora un peso vivo totale di quintali 2.59.

Sicchè alla fine dell'anno la stalla conteneva 4 vacche, 2 giovenche e 3 vitelli che complessivamente avevano un peso vivo di quintali 27.99.

Ecco riassunti i dati relativi al peso vivo ed ai giorni di mantenimento nella stalla:

	Peso vivo	Giorni di alimentazione	Quintali-Giornate reali	Quintali-Giornate ridotti (*)
	Quintali	Numero		
Vacche 5 . .	20.60	291	6004	5583
Giovenche 2.	3.97	365	1449	1350
Vitelli 3. . .	4.04	152	616	570
	28.61	802	8069	7503

(*) La cifra *Quintali-Giornate ridotti* indica il prodotto dei giorni di alimentazione nella stalla pel medio peso vivo dopo ventiquattro ore di digiuno.

Da queste cifre risulta che al Podere si alimentarono durante l'anno in media quotidiana

	In totale	Per ettaro
Vacche	Qt. 15.29	1.77
Giovenche	„ 3.70	0.43
Vitelli	„ 1.56	0.18
	Qt. 20.55	4.02

Le vacche diedero un prodotto in latte di litri 2913.8, non compreso il latte necessario pel completo allattamento dei tre vitelli.

Lo stato sanitario del bestiame lasciò poco a desiderare, perchè, tranne un piccolo reumatismo, da cui fu colpita una vacca per pochi giorni, si mantenne costantemente buono.

Non entreremo in molti particolari nel regime alimentare, ci limitiamo a presentare questo dettagliato prospetto sulla quantità e sulla composizione dei foraggi somministrati al bestiame da reddito, a complemento del conto economico relativo inserito nell' estratto del libro mastro.

Tabella E.

SPECIE DEL FORAGGIO	Sostanza allo stato naturale	Sostanza organica	Sostanze *digeribili*			
			Albuminoidi	Estrattive	Grasse	Totale
	Quintali		Chilogrammi			
1. Fieni:						
Erba medica	82.78	63.74	1018.2	2599.3	72.78	3690.28
Trifoglio pratense	9.90	7.67	84.2	378.2	17.16	479.56
» incarnato	8.30	6.49	51.6	289.7	11.62	352.92
Prato stabile	17.62	14.—	130.4	734.7	22.90	888.—
2. Foraggi verdi:						
Granoturco da foraggio	7.—	1.07	4.9	58.8	2.10	65.80
Veccia «	8.50	1.38	21.3	57.0	2.55	80.85
Trifoglio incarnato	38.—	6.42	57.0	285.0	11.40	353.40
Erba di prato	25.50	5.84	51.0	331.5	10.20	392.70
Symphitum asperrimum	22.—	2.44	37.4	118.4	8.80	164.60
Ortaglie diverse	1.40	0.13	2.0	7.8	0.14	9.94
3. Radici e tuberi:						
Barbabietole da foraggio	7.30	0.82	8.0	73.0	0.73	81.73
4. Paglie:						
Frumento	20.—	16.22	16.0	712.0	8.—	736.—
Avena	26.40	21.57	37.0	1056.6	18.48	1112.08
Granoturco e cinquantino	22.50	18.18	24.8	832.0	6.75	863.55
Gramigne ecc.	9.—	7.20	7.0	315.0	3.60	325.60
5. Foraggi concentrati:						
Granaglie: frumento	0.96	0.80	11.2	61.7	1.15	74.05
granoturco	1.50	1.26	12.6	90.9	7.20	110.70
segale	0.08	0.07	0.8	5.2	0.13	6.13
avena	0.18	0.15	1.6	7.8	0.85	10.25
Crusca di frumento	0.40	0.32	5.0	17.1	1.20	23.30
Totale	309.32	175.77	1582.0	8031.7	207.74	9821.44

Da questo quadro, compilato in gran parte in base alle analisi medie del professore Emilio Wolff, risulta che per ogni tonnellata di peso vivo furono giornalmente somministrati:

Sostanza organica Cg.	Sostanze digeribili Albuminoidi Cg.	Estrattive Cg.	Grasse Cg.	Totale Cg.	Relazione nutritiva
23.4	2.11	10.71	0.28	13.10	1:542

mentre le norme alimentari, concretate dallo stesso Wolff, richiederebbero per le vacche da latte

24.—	2.50	12.50	0.40	15.40	15:40

La deficienza in sostanze nutritive che si riscontra esistere tra le esigenze d'una razionale alimentazione indirizzata al determinato scopo della produzione del latte, e le cifre risultanti dalla alimentazione pratica, appare ben minore di quello che sia in realtà, quando rifletta che non si tutto il bestiame veniva mantenuto al fine immediato di produr latte,ma che in parte era sottoposto all'allevamento, nel qual caso anche le norme alimentari consigliano un rapporto nu tritivo alquanto più ampio. Ad ogni modo si cercò di avvicinarsi meglio che fosse possibile alle prescrizioni teoriche, sempre però in dipendenza immediata dalle quantità e dalla dalla qualità delle scorte di foraggio esistenti nel magazzino.

Il conto *"bestiame da reddito„* si chiude quest'anno con un reddito netto di lire 60.10, cioè di lire 2.92 per quintale di peso vivo all'anno, od in altri termini questo conto, che pagò la sostanza organica del mangime a lire 5.57, le diede un avvaloramento di lire 6.03 al quintale.

(Continua). E. LAEMMLE

FRA LIBRI E GIORNALI

Come si nutrono le piante.

Riassumiamo dal *Journal d'Agriculture pratique:*

Le piante vivono nella terra e nell'aria, e da questi due mezzi traggono la materia per nutrirsi.

L'influenza maggiore sopra la vegetazione l'ha senza dubbio l'atmosfera, ma è anche vero che senza la terra, le piante non potrebbero nè svilupparsi nè prosperare.

Non occorre che noi ci occupiamo dell'*alimentazione aerea* perchè la natura ha provveduto per tempi illimitati al bisogno della vegetazione sotto questo rapporto, mantenendo con mirabile armonia la composizione dell'aria sempre la stessa, malgrado la consumazione immensa che le piante fanno di qualche elemento.

Ci occuperemo adunque dell'*alimentazione terrestre.*

Certi terreni sono abbondantemente provvisti per parere d'una fertilità durevole, altri invece molto più estesi si esauriscono per le colture, di modo che il coltivatore deve restituir loro sotto forma di concimi quegli elementi di cui sono privi o ne hanno in deficenza.

Dei 14 elementi di cui sono costituite le piante sotto l'influenza della vita e del sole, 4 o 5 al più, 3 ordinariamente formano la preoccupazione dell'agricoltore, perchè questi materiali talora mancano o quasi sempre sono in difetto in tutti i terreni, o le piante ne richiedono in larga proporzione. Son dessi l'azoto, l'acido fosforico, la potassa e la calce.

Una volta si è creduto che le piante si nutrissero solo succhiando colle radici quelle materie nutritive che son disciolte nel terreno e si era considerato come indispensabile l'esistenza nel suolo di sali di calce, di potassa ecc. ivi disciolti. Talvolta l'acqua li faceva discendere negli strati inferiori del terreno, tal altra li faceva ascendere per effetto di capillarità, così con questo movimento di va e vieni, gli umori passando sui punti assorbenti delle radici, venivano da queste succhiati.

Ma Way ed altri scienziati dimostrarono che i sali d'ammoniaca, di potassa, i fosfati alcalini ecc. perdevano la loro solubilità, quando si trovano al contatto delle particelle terrose e che questa solubilità era tanto più completa quanto più diluita era la soluzione.

Risulta da questi esperimenti che la potassa, l'ammoniaca, l'acido fosforico in dissoluzione si combinano colle particelle terrose attraverso delle quali si fanno filtrare, di più questo assorbimento è sta-

bile talchè anche una pioggia abbondante non ne toglierebbe i principi nutritivi.

Questa proprietà conservatrice, Way la chiamò *potere assorbente delle terre.*

Le membrane vegetali posseggono la facoltà di permettere al liquido che le bagna interiormente, di sciogliere attraverso ai loro tessuti, un corpo solido situato all'esteriore, che si trova in immediato contatto e in affinità molecolare coi principi primitivamente contenuti nelle cellule originarie, ed è per dializzazione che i sali nutritivi solidi penetrano nelle piante.

La fertilità di un terreno dipenderà adunque dalla grande proporzione di materie nutritive in esso contenute.

Ecco anche spiegato l' *infossamento* dei concimi minerali, il quale dà sovente migliori risultati di quelli che non dia, quando questi ingrassi sieno sparsi superficialmente, perchè le radici delle piante vanno piuttosto alla ricerca degli alimenti, invece di aspettare che l' acqua glieli conduca.

Il lavoro e la concimazione sono due operazioni che si completano a vicenda. Da un lato lo sminuzzolamento del concime agevola il suo effetto, dall' altra senza concime è inutile rimuovere il suolo.

Usando degl' ingrassi minerali si notarono lo stesso molti insuccessi dovuti soltanto alla ignoranza di questi fatti. Sparsi alla superficie o troppo poco approfondati nel terreno, i concimi, specialmente quelli fosfatici, non sono incontrati dalle radici massime nelle stagioni secche; oppure nelle umide, gl' ingrassi solubili (come i nitrati), vengono dilavati dalle pioggie e portati negli strati sotterranei, prima che le piante abbiano potuto utilizzarli.

E. Bidoli.

Formazione del terricciato.

L' importanza dei terricciati non è ancora ben compresa dalla maggior parte degli agricoltori. Il terricciato rappresenta la cassa di risparmio dell' azienda e non dovrebbe mai mancare. Si può preparare il terricciato con poca spesa e poca fatica, relativamente al suo valore concimante. Ogni agricoltore ha più o meno a sua disposizione una quantità di materiali per preparare un terricciato (cenere, calcinacci, polvere, fango della strada, melma di acque stagnanti, zolle erbose, muschio, stracci, segature di legno, rifiuti di cucina, ecc.).

Chi abita poi vicino alle città ha disponibili ancora gli avanzi delle botteghe, che contengono una quantità di sostanze utili, le quali si hanno gratis o ad un prezzo assai basso, sicchè la spesa di trasporto viene largamente compensata.

Gli escrementi umani sono, vicino alla città, una sorgente inesauribile; questi, in causa della loro grande facilità a trasformarsi parzialmente in nitrati, tornano più utili se impiegati per la formazione del terricciato che se venissero direttamente somministrati al terreno.

Nella preparazione del terricciato è conveniente disporre le singole materie a strati alti da tre a quattro decimetri a seconda della quantità, e inaffiare la massa con succo di letamaio, acqua saponata ove prima sia stato lavata biancheria o altro, ecc.

Il mucchio viene poi ben rivoltato due o quattro volte nell' estate. Preparato in questo modo il terricciato risulta di una materia sciolta, eguale, e dopo uno o due anni fornisce un concime adatto ad ogni terreno e nei campi, negli orti, ma specialmente nei prati e in quegli appezzamenti dove si coltivano erbe da foraggio hanno una particolare efficacia.

(Zeitschrift des Vereins nass. Land-u. Forstwirthe)

M. Calcagnotto

Il sale nei giardini.

Riassumiamo e traduciamo liberamente, un articolo tolto dalla *Revue horticole* che tratta del sale di cucina adoperato come concime nei giardini.

Da una esperienza fatta da M. I. Batisc in un semenzaio di pomi e peri franchi, che lasciavano a desiderare riguardo alla loro vigorìa, e che li trattò col sale, possiamo ricavare che il sale adoperato come concime, dà effettivamente un aumento nella vegetazione, ma nel medesimo tempo, produce un effetto assai strano ed è che, malgrado i frequenti inaffiamenti, il terreno diviene biancastro ed assai tenace, trattenendo l'umidità in un modo singolare.

Il terreno che, concimato col sale dà questi risultati, è di natura leggera e sabbiosa, mentre i terreni argilloso-calcarei trattati nel medesimo modo non danno i medesimi risultati.

M. I. Batisc, chiede spiegazione di tale fenomeno e se il sale non potrebbe essere adoperato nei giardini per costruire delle vasche, invece di esser costretti di far cementare la superfice scavata, credendo che sì, poichè il sale sparso nella terra in abbondanza conferisce le proprietà plastiche che le fa ritenere l'acqua.

Un chimico, a cui venne chiesta spiegazione di questo fenomeno, disse che l'indurimento del terreno leggero-sabbioso si ripete assai frequentemente quando si adoperano certi sali p. e. sale marino, solfato d'ammoniaca, cloruro di potassa ecc.

Unico rimedio, egli dice, è l'acqua piovana che trascina con sè il sale combinato coll' argilla.

La spiegazione è un po' lungi dal chiarire perfettamente il fenomeno, quindi aspettiamo che studi più attendibili chiariscano questi fatti.

L. Gussoni

Per utilizzare le segature come concime.

Il modo più conveniente per utilizzare nell'azienda le segature di legno è quello di carbonizzarle.

E a questo scopo si preparano dei mucchi di legni che vengono coperti con segature badando però di lasciare degli interspazi vuoti per l'aria, e poi si accende il fuoco. Dove questo comincia ad ardere si sovrappongono nuove segature, e così di seguito. In fine si ricopre il mucchio con nuove segature e si lascia raffreddare.

Alle segature così carbonizzate si aggiungouo dei concimi liquidi, (pozzo nero, orine ecc.), i quali vengono assai bene assorbiti, e si ottiene così una massa che dà quale concime i migliori risultati.

Le segature però devono essere conservate in luoghi asciutti e arieggiati, perchè assorbendo assai facilmente l'umidità, non si accenderebbero poi che a stento.

Richardson per preparare i suoi concimi chimici adopera segature asciutte e stacciate, a cui fa assorbire acido cloridrico oppure acido solforico e poi le assoggetta ad una temperatura di 48° R. necessaria a far coagulare il sangue. La massa asciutta viene insaccata e usata come concime. Invece di sangue si potrebbe unire alle segature cenere d'ossa, *Koprolitheno Thierkohle.* Il miscuglio si ammucchia e si copre con paglia, sacchi vecchi ecc. e con un processo chimico si produce un'alta temperatura nei mucchi. Dopo che questa si abbassa è terminata anche la preparazione del concime.

(*Die: Verwerthung der Holzabfälle*, von Ernst. Hubbard, Wien, Ilartleben).

M. Calcagnotto

Modo di fare un' aia.

Ad ogni agricoltore dovrebbe interessare molto di possedere un'aia adatta a tutti gli usi per cui deve servire, ed il signor H. Theen (nel *Landw. Zt. f. Westf. u. Lippe*) addita il modo più conveniente per prepararne una che risponda a tutte le esigenze e raccomanda di accertarsi con delle prove sull' efficacia di essa.

Prima di tutto, egli scrive, tanto se l'aia è vecchia come se è nuova, deve essere sempre coperta di argilla ed esser bene asciutta. Se lo strato d'argilla è troppo leggero, non oppone sufficiente resistenza ai colpi quando si trebbia, e l'aja viene da essi danneggiata. Se l'argilla è stata messa di fresco bisogna assicurarsi che sia bene asciutta perchè l'umidità impedirebbe l'intima unione col catrame che poi si deve usare.

Conviene pure badare che la superficie dell'aia sia piana, perchè così il lavoro viene facilitato e si adoperano meno materiali. Quando l'aia si trova così preparata si prende del catrame da carri (ben inteso senza grasso) e con un grosso pennello si passa sopra a tutta la superficie. Si prende poi dell'argilla bene asciutta, libera da pietre e altre sostanze estranee, si riduce in polvere fina, che si sparge poi con un crivello sopra il catrame fino a potervi camminare a piede asciutto.

Se dopo questa operazione il catrame luccica ancora si sparge nuova argilla. Queste due sostanze si legano poi così intimamente fra loro e non si dividono che difficilmente; nè sull'aia si formeranno fessure o si staccheranno pezzetti, perchè la massa possiede, unitamente a una straordinaria compattezza, una grande elasticità.

M. C.

Vino di fragole e di frambois.

Nei luoghi montuosi o vicini a boschi, i quali distano generalmente assai dai cen-

tri, tanto le fragole che i lamponi hanno un prezzo così vile, da non esservi quasi persona che si occupi a raccoglierli.

In tali circostanze sarebbe utile far raccogliere questi frutti e usarli per far vino o, specialmente, acquavite. Secondo la natura di questi frutti, anche il loro trattamento per raggiungere lo scopo deve esser speciale.

Bisogna intanto usare quei frutti soltanto che sono maturi, escludendo tanto gli acerbi, quanto quelli *passati* o marci.

Vengono questi prima schiacciati, quindi messi in un sacco e torchiati. Se ne ottiene così un mosto rosso chiaro.

Siccome però lo zucchero contenuto in questi frutti è poco, per sviluppare nella fermentazione l' alcool sufficiente per rendere conservabile il vino, si aggiunge 3 o 4 chilogrammi di zucchero per ogni ettolitro di mosto.

La fermentazione del mosto avviene anche da sè, ma allora essa è assai imperfetta e dura a lungo. Perciò è consigliabile, di aggiunger, subito dopo la torchiatura, un litro di feccia di vino per ogni ettolitro di mosto, o in mancanza di questa, chilogrammi 0.5 di Presshefe.

La fermentazione allora si compie più rapida e il vino diventa chiaro in breve tempo. Lo si separa quindi dalla feccia e si mette in piccoli barili badando che sieno sempre completamente pieni, e quando il vino è limpido si imbottiglia.

Tanto il vino di fragole che quello di lamponi son assai aromatici, il secondo anzi, più del primo è di sapor particolare, e offre una gratdissima bevanda.

L' acquavite che si ottiene dalla distillazione di questo vino conserva pure l' aroma, almeno per qualche tempo, e si può bere così com'è, oppure si può aggiunger dello zucchero e preparare un liquore eccellente.

(Allg. Wein. Zeitung). M. CALCAGNOTTO

Distruzione del bruco dei cavoli.

Dopo molti esperimenti fatti in proposito, scrive "The Farmer„, si è potuto convincersi che tutti i mezzi con cui vengono trattate le foglie per distruggere i bruchi, sono inefficaci. Finchè le piante son giovani e i bruchi in piccola quantità il modo migliore è quella di raccoglierli, e così si impiega quasi, lo stesso tempo cogli altri sistemi suggeriti. Durante la formazione del fiore il mezzo più efficace è *l' acqua calda:* con essa vengono danneggiati tutt' al più gli orli delle foglie esteriori, ma il corpo della pianta, mai. Riguardo alla temperatura dell' acqua non si può dare una norma esatta, perchè lo spruzzatoio che si adopera in questa operazione non chè i fini spruzzi in cui l' acqua cade sulle piante contribuiscono molto al rapido suo raffreddamento.

Una temperatura a 40° è sufficiente a uccidere i bruchi; alcune esperienze però gioveranno all' orticoltore, e queste potrà farle facendo prove in piccolo e aumentando in esse sempre più la temperatura dell' acqua bagnando sempre che le foglie non restino scottate; è poi naturale che quanto più l' acqua è calda, tanto meno tempo si richiederà, bastando in questo caso una momentanea spruzzata.

M. C.

Ingrasso dei tacchini.

Prima di cominciare ad ingrassare i tacchini conviene che abbiano raggiunto il sesto mese di età. Si chiudano poi in un piccolo cortile e si somministra loro il cibo possibilmente due volte il giorno.

Di solito si prepara una pasta con patate pestate, farina d' orzo o di frumento o di mais. L' aggiunta di un po' d' acetosa giova molto a stimolare l' appetito.

Come bevanda si usa l' acqua fresca, ma un po' salata.

Dopo un mese di questo trattamento i tacchini sono di solito ben ingrassati.

Da alcuni pollicultori si adopera per alimento principalmente il mais; da altri una pasta di patate cotte, farina d' orzo e fagiuoli.

Le opinioni sul cibo che più ingrassi sono ancora disparate.

In alcuni paesi della Francia p. e. fanno ingoiare ai tacchini delle noci intiere; cominciando il primo giorno con una e proseguendo gradatamente fino a somministrarne 40 in un solo giorno.

Sono sorprendenti la facilità e la prestezza con cui queste vengono digerite! Alcuni buongustai vogliono però asserire che la carne dei tacchini nutriti esclusivamente di noci acquisti un sapore oleoso e che è perciò da preferirsi il mais, o altri dei cibi suindicati.

(Landwirschaftliches Thierzücht).

M. CALCAGNOTTO

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

La nuova campagna serica si è iniziata senza un colore determinato — la sua caratteristica è finora, l'incertezza. La generale aspettativa di un raccolto abbondante aveva reagito fortemente sui prezzi nel mese scorso e la fabbrica si preparava a provocare ulteriore ribasso, il quale si sarebbe indubbiamente verificato se il raccolto avesse dato quanto pareva voler promettere fino alla metà di giugno.

Con tali disposizioni preparatorie è naturale che il mercato si trovò sconcertato mano a mano che si andò verificando che il raccolto, non che abbondante, non raggiungeva neanche il quantitativo di quello precedente e che i prezzi dei bozzoli salivano ad ogni mercato.

Cominciarono le domande per contratti a consegna, ma con offerte esigue, che andarono poi lentamente migliorando, cioè dalle 46 a 47 lire si portarono a 48 e 49 per buone sete a vapore, dando luogo a qualche affare di mediocre importanza.

Corsero anche trattative per robe classiche intorno a lire 50, prezzo che la fabbrica non vorrebbe sorpassare, ma che non trova, finora, facile accoglienza. Le nostre sete trovano forte concorrenza sulle francesi che sono più facilmente accessibili pel costo più dolce, essendosi pagati i bozzoli in Francia meno che in Italia. La fabbrica deve trovarsi pressochè sprovvista di materia, e se i filandieri faranno buon contegno, è sperabile che avremo un periodo d'affari discretamente buono, se avvenimenti impreveduti non verranno a turbare il mondo che vuol lavorare. Non crediamo però che sia il caso di aspettarsi aumenti nei prezzi, e forse il miglior partito sarà quello di profittare delle migliori congiunture per vendere alla spicciolata, astenendosi sempre dall'offrire la merce.

Anche nei cascami regna incertezza, ma pare che la fabbrica abbia bisogno di fornirsi tanto di struse come degli articoli inferiori. Prezzi finora non ne conosciamo.

Udine, 18 luglio 1887 C. Kechler

NOTIZIE VARIE

Oltre le 100 copie degli *Atti del Concorso e congresso di latterie tenuto in Udine nel 1885*, che il Ministero di agricoltura aveva acquistate lo scorso anno, ci ha ora chiesto l'invio di altre 20 copie. È una nuova prova che il lavoro di quel Comitato ordinatore ottenne una ben meritata approvazione.

∞

Ai Viticoltori. — La temperatura alta e l'andamento asciutto della stagione in questo e nel precedente mese, non hanno finora permesso uno sviluppo grande della peronospora. Ma qua e là, ed anzi in tutte le vigne della pianura, si riscontrano alcune foglie attaccate dal malaugurato parassita. Se ora per disgrazia della viticoltura seguisse una stagione caldo umida, e specialmente se venissero frequenti rugiade, la peronospora prenderebbe senza alcun dubbio uno sviluppo assai compromettente.

Noi consigliamo i viticultori a non attendere che la crittogama invada troppo palesemente le vigne prima di applicare i rimedi. Certo qualche effetto si ottiene anche quando la peronospora ha gravemente attaccata la vite. Ma, lasciando a parte che l'invasione potrebbe essere così intensa da non lasciare alcun agio ad applicare rimedi, non vi è dubbio che dopo la comparsa del parassita l'azione dei trattamenti non è mai nè così completa nè così rimuneratrice.

Ripetiamo: la peronospora è già più o meno diffusa in tutte le vigne del piano, vi serpeggia finora pochissimo dannosa e quindi passa inosservata. Ma un cambiamento nelle condizioni meteoriche potrebbe determinare uno sviluppo improvviso e così minaccioso da rendere poi quasi frustranea l'azione dei rimedi. Bisogna prevenire, perchè la repressione potrebbe anche non arrivare a tempo (1).

∞

Libri inviati in dono all'Associazione. —

Ministero di agricoltura, industria e commercio. — Annali di statistica. Statistica industriale, fascicolo IV; Roma 1887.

Dott. Gio. Batta. Romano. — Dei polli, delle galline e delle uova.

Reale Istituto Veneto. — Tomo V, serie VI, dispensa VI e V.

Ministero di agricoltura, industria, e commercio. — Istruzioni pratiche per conoscere e combattere la peronospora della vite.

Id. — Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Bologna.

Circolo enofilo italiano. — La produzione del vino e i trattati di commercio.

Ministero di agricoltura, industria, e commercio. — Annali di agricoltura.

Provvedimenti a vantaggio della produzione equina nel 1886.

Atti dell'istituto lombardo serie II vol. XX fascicolo 11 e 12.

∞

(1) Nei nostri numeri 10 e 13 di quest'anno abbiamo chiaramente indicato che cosa crederemmo più opportuno di fare per combattere la peronospora nella corrente annata.

L'Assemblea del Comizio agrario di Spilimbergo si tenne sabbato 16 corrente, presente discreto numero di soci e di rappresentanti i Comuni. Il presidente prof. Pecile, dopo aver detto alcune parole di compianto pel defunto consigliere conte Carlo di Maniago, riferì intorno ai lavori del Comizio nello scorso anno, accennando alle conferenze tenute, agli aumenti di materiale e di libri, dei depositi strumenti e delle biblioteche circolanti d'ambe le sezioni di Spilimbergo e di Maniago, della sorveglianza alle scuole agrarie, esercitata dal Comizio stesso ecc. Parlò poi delle cose da farsi in quest'anno, estendendosi specialmente a dire dell'importante corso di conferenze da tenersi ai maestri in Maniago, a cui già aderirono ben 54 maestri. Parlò poi di conferenze agrarie e zootecniche da tenersi nei principali centri agricoli del circondario, nonchè di altre cose meno importanti, delle quali la presidenza del Comizio si prefigge d'occuparsi nel corrente anno. Dopo votati i bilanci, si passò alla nomina delle cariche sociali e con leggere modificazioni venne rinominata la presidenza che usciva di carica.

A cura del Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago si terranno in quel distretto nella veniente settimana 8 conferenze intorno alla peronospora ed ai mezzi per combatterla.

∞

Conferenze agrarie pei maestri elementari — Le conferenze agrarie pei maestri elementari indette dal Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago, avranno luogo in Maniago verso il 20 agosto p. v. Finora si sono inscritti 54 maestri a tale corso d'istruzione. I maestri che volessero parteciparvi possono rivolgersi per l'iscrizione e per schiarimenti alla presidenza del Comizio agrario suddetto.

Per quelle che si devono tenere presso il Comizio agrario di Cividale non venne ancora stabilita l'epoca precisa, ma crediamo sarà nella seconda decade di settembre.

Ogni maestro che partecipa ai suddetti corsi di conferenze e ne sosterrà il relativo esame, riceverà uno speciale certificato pel quale gli verrà permesso l'insegnamento di nozioni di agricoltura nelle scuole elementari. Per questo insegnamento elementare il Ministero di agricoltura, dispensa ogni anno alcuni sussidi ai maestri maggiormente meritevoli.

∞

Zucchero impiegato in Francia per rinforzare i mosti deboli. — Dopo che il Governo francese nel 1885 ha promulgata la provvida legge che riduce di 20 franchi al quintale la tassa doganale per lo zucchero che si adopera per correggere i mosti provenienti da uve povere di glucoso, l'impiego di questa materia andò straordinariamente aumentando. Basti il dire che nel 1885 si impiegarono a questo scopo poco meno di 8 milioni di chilogrammi, e nel 1886 si aumentò l'uso di 20 milioni di chilogrammi avendone consumato in totale 28 milioni.

Si vede che i francesi, i quali pur sono i produttori dei migliori vini del mondo, riguardano come opera, non sole innocua, ma eminentemente economica il correggere i mosti quando son difettosi.

∞

Allevamento delle oche. — Tanto le oche quanto le anitre giovani soffrono assai nell'umidità: per alcune settimane dalla loro nascita non si devonò lasciare alla pioggia o dove c'è rugiada o nebbia. Appena nate si lasciano per 24 ore sotto le vecchie affinchè si asciughino bene. Poi si tengono per 5 o 6 giorni in una stanza ben riparata e quindi si lasciano pascolare durante le ore calde del giorno in un luogo asciutto. Dopo 15 giorni non sono più necessarie tante cure, solo bisogna badare che non si bagnino; la pioggia, la rugiada, la nebbia nuociono loro molto cagionando diarree; però anche il calore forte del sole può ucciderle in pochi momenti. Tanto le oche quanto le anitre vengono molestate da parecchi insetti che s'insediano nelle cavità del naso e nelle orecchie, non lascia loro un momento di riposo e oltre a ciò assorbono tutti gli umori vitali. Bisogna allora ungere con olio le parti che rimangono più facilmente attaccate, e per liberarsi da questi insetti conviene tenere della calce in polvere mista con un po' di acido fenico e mantenere sempre puliti i pavimenti.

(Dall' *Ockonomist*) M. Calcagnotto

∞

Polvere di concia nella coltura dei fruttiferi. — In Germania si comincia a coprire i vivai e i frutteti colla polvere di concia, perchè con essa le aiuole si conservano monde dalle erbe e libere dalle larve delle melolonte e il terreno è sempre sciolto. Le piante crescono forti e formano belle aste e bei rami sui quali sono brevi gli spazi fra una gemma e l'altra e danno una rigogliosa vegetazione.

La formazione delle radici è due o tre volte più abbondante, tanto che anche nello strato della polvere, che deve esser alto sei pollicicirica, si trovano delle radici tutte attorno alle aste.

Detta polvere è pur da raccomandarsi perchè anche gli alberi vecchi producono abbondanti frutti e di una bellezza incomparabile.

(Kandelsblatt für Walder zeugnisse).
M. Calcagnotto.

Dott. Federico Viglietto, redattore.